68e Année. T. 136. N° 35-36 2-9 Septembre 1951

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

MONTPELLIER PHYTOPATHOLOGICAL INSTITUTE 11 SEP 1951

Direction et Administration : 1 bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

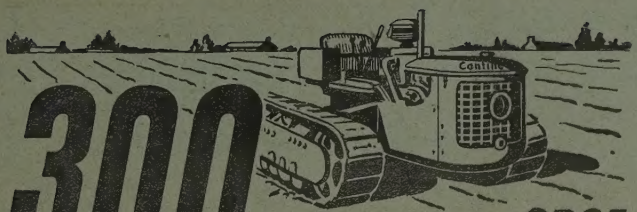
ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS,
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76



300 CONTINENTAL CB25

en service dans le midi

300 *Viticulteurs définitivement équipés*

300 *Clients ignorant* **LA PANNE**

N'achetez qu'un tracteur ayant fait ses preuves

LA RÉPARATION COUTE PARFOIS PLUS CHER QUE L'ACHAT DU TRACTEUR

LE CB25 CONTINENTAL

ne coûte que son carburant

DOCUMENTATION GRATUITE ET SUR DEMANDE

Ets RICHARD FRÈRES

19, Rue du Bourdonnais, LYON (Burdeau 75-53)

AGENCE GÉNÉRALE DU SUD-EST

J. BUNEL

Bureaux et Entrepôts : 104, Rue de la Loubière

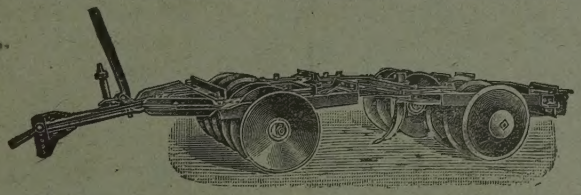
MARSEILLE - TÉL. : GARIBALDI 14-48

VVM PUBLICITÉ

Avignon, 77, route de Marseille, tél. 21-96

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

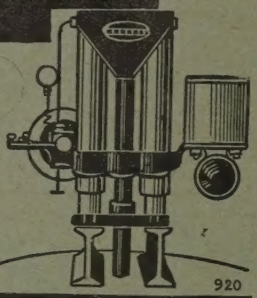
SERHYDRO

APPAREIL DE SERRAGE HYDRAULIQUE A LONGUE COURSE

S'ADAPTE SUR VIS DE PRESSOIR MÊME COURBÉE

A BRAS OU AU MOTEUR

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

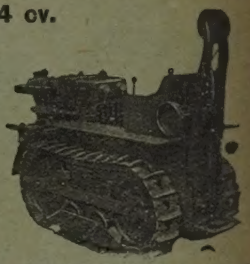


920

Ets SIMON FRÈRES
CHERBOURG

66, - 72, - 78 c/m de large

Ard. Diesel 24 cv.



BAUCHET
1, Rue Jeanne-d'Arc
LYON

Ne perdez plus de Lapins
Ne perdez plus de Volailles

Sur simple demande adressée aux

Laboratoires LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure)

vous recevrez, sans engagement et sans frais, l'intéressante notice illustrée A. 58 décrivant les méthodes préventives et curatives utilisées régulièrement avec succès par des milliers d'éleveurs,

« Le Laboratoire au service de l'Élevage »

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

NOUVEAUTÉ

SERHYDRO

à pompe entièrement en acier inoxydable 18x8

Sécurité de fonctionnement complète
Robustesse à toute épreuve
Extrême simplicité

■

La pompe « acier inoxydable » transforme les conditions d'emploi des appareils hydrauliques

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

Clarificateurs centrifuges à vins

De Laval

- **Installations à poste fixe**
- **Groupes mobiles pour Caves Coopératives**

Vins nouveaux :
Clarificateurs à fonctionnement continu.

Vins faits :
Clarificateurs hermétiques
Dégrossisseurs et finisseurs.

Vins de cru :
Clarificateurs hermétiques.

5-60

Société ALFA-LAVAL - Société Anonyme au Capital de 330.000.000 frs
10, rue Charles-V - PARIS-IV^e^
Dépôt à ALGER : 7, Bd Thiers - Tél. 680-85 Tél. : ARChives 75-11, TURbigo 94-20

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

EN HIVER :

L'Anticryptogamique

LIQUIDE
A. V. 9341

DERHIVER 49

65 pour cent d'Huile de Goudron de Pin.
34 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
1 pour cent d'Alcools terpéniques.

Matières première pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

---

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 28.728.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

Sulfate de cuivre anglais!

4 MARQUES

MACKECHNIE
MERSEY
MAPLE
BRISTOL

Garanti 98-100 o/o de pureté
correspondant à 25 o/o minim. de cuivre mét.
conforme à la Norme Française N° U 43-005

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE
3, RUE SCRIBE - PARIS - 9e

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
DE LA
BRITISH SULPHATE OF COPPER
ASSOCIATION LIMITED LONDRES

AGENTS POUR LE MIDI DE LA FRANCE :

Etablissements Henri PUGI

5, Allées Paul-Riquet, 5 -:- BÉZIERS

réussi
ce vin !..
Brillant parfait
Conservation sûre
Volatile faible
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

68me Année — Nos 35-36 2-9 Septembre 1951

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

E. de Grully. — L'Ecoulement des vins. — Le Décret du 30 août. — Le prix des Céréales. 139
André, Charles, Lemineur, Michel, Orizet et Vedel. — Contribution à l'étude de la maturation. 141
Norbert Got. — Réflexions sur l'avenir de la vigne et du vin. 153
A. Miallet. — Un nouvel insecticide systémique. 159
Questions diverses. — **F. de Chabert.** Les tendances modernes en matière de labour de la vigne. — **Pierre Larue.** Etables patentées. 160
Partie officielle. — Appellations d'origine. 162
Informations. — Foire internationale de la Vigne et du Vin. — Institut technique du vin. — Office internationale du vin. 163
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des Vins — Le décret du 30 août
Le prix des Céréales

Les chiffres du mouvement des vins en juillet fixent les positions acquises à la fin du 11me mois de la campagne.

Les sorties de la propriété atteignent dans la Métropole :
3.158.249 hl. contre 4.145.760 hl. en juin ; et 467.694 hl. en Algérie contre 1.084.349 hl. le mois précédent.
Au total le bilan des Sorties de la propriété s'inscrit fin juillet par rapport à l'année précédente à :
31.589.241 hl. contre 27.099.534 hl., soit avec une augmentation de 4.489.707 hl. pour la Métropole ; et à :
11.606.233 hl. contre 11.612.054 hl., soit une augmentation de : 5.821 hl. pour l'Algérie.

Pour mémoire nous rappelons que les disponibilités de la campagne 50-51 étaient pour la Métropole de 65.565.000 hl. (stock propriété : 4.231.000 hl., plus récolte 61.334.000 hl.) et pour l'Algérie de 16.267.000 hl. (stock propriété 1.971.000 hl., plus récolte 14.296.000 hl.).
D'après le rapport présenté par M. Barillot à la réunion du 22 août de la Commission consultative de la Viticulture les transferts d'échelonnements à destination des viticulteurs algériens s'inscrivaient fin juillet à environ 875.000 hl.

La consommation taxée n'atteint dans la Métropole que 3.369.536 hl. contre 3.491.899 hl. en juin et monte ainsi à : 35.342.764 hl. ; en Algérie elle s'abaisse à 73.936 hl. contre 77.175 hl. le mois précédent, portant ainsi le total à : 876.869 hl.

Le stock commercial est en léger recul dans la Métropole : de 8.514.350 hl. il passe à 8.422.022 hl., soit une diminution de 92.328 hl. sur juin.

En Algérie, il recule de 1.309.138 hl. le mois précédent à 1.159.179 hl., soit une diminution de : 149.959 hl.

Au total son recul est de 242.287 hectolitres.

⁂

Le *Journal Officiel* du samedi 1er septembre publie le décret relatif à l'échelonnement des Sorties des vins de la récolte 1950, qui est ainsi conçu :

Art. 1. — Les quantités de vin de consommation courante de la récolte 1950 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées à 60 % de leur production de vin de consommation courante avec minimum de 300 hectolitres par exploitation.

Art. 2. — « Toutes dispositions contraires... ».

Ce résultat est loin de donner satisfaction aux demandes formulées à l'issue de la réunion de la Commission Consultative de la Viticulture : Aucune précision n'est donnée sur la libération du reliquat de la récolte en cave ; à fortiori, aucune mesure ne fixe les facteurs qui seront retenus pour laisser apparaître sur le marché la première tranche de la récolte 1951.

⁂

Le même *Journal Officiel* du 1er septembre publie le décret du 31 août 1951 fixant le prix et les modalités de paiement, de stockage et de rétrocession de céréales pour la campagne 51-52.

Le cours du blé tendre est fixé à 3.445 fr. le quintal. A ce prix s'ajoute la prime exceptionnelle de modernisation de 155 francs.

Le cours du seigle à 2.700 fr. : auquel une prime de qualité (15 % maximum) *pourra* être appliquée.

L'avoine à 2.300 fr. ; auquel une majoration maxima de 15 % *pourra* également être appliquée.

L'orge à 2.400 fr.

Le prix du maïs à 3.200 francs avec majoration possible maxima de 25 %.

Les prix du Sarrasin, Sorgho, Millet, Dari et Alpiste restent libres.

E. de Grully.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DE LA MATURATION DU RAISIN

(suite)

II. — Principe de l'étude de la maturation.

Nous connaissons maintenant les phénomènes biologiques qui caractérisent la maturation ; il nous est possible de transposer ces données dans la pratique en vue de la généralisation d'une étude de la maturation.

Après six ans d'observations et d'essais, guidés par nos succès autant que par nos échecs, nous avons mis au point une méthode satisfaisante adaptée à notre région et à notre but principal : la prévision de la date des vendanges.

Ayant choisi l'indice de maturation comme base d'appréciation de l'évolution de la maturation, il nous faut étudier maintenant, dans l'ordre des opérations, le principe de chacune d'elles :

1° *Le prélèvement* : Il doit répondre à un certain nombre de qualités :

a) être homogène pour représenter le plus parfaitement possible l'ensemble de la vigne dont on veut suivre la maturation ;

b) conduire à des résultats analytiques *constants* quels qu'en soient la répétition et la personne qui l'effectue ;

c) être *simple* et *commode* de façon à être pratiqué correctement dès le premier essai, sans grand effort de mémoire ou de raisonnement et sans perte de temps excessive.

2° *L'analyse* : Elle comprend, nous l'avons vu, essentiellement les dosages des sucres et de l'acidité totale des moûts résultant du foulage et du pressurage du raisin prélevé.

a) *Dosage des sucres*. Les méthodes chimiques sont trop longues pour donner satisfaction dans cette étude. Les méthodes physiques, au contraire, permettent un dosage rapide avec précision suffisante. Elles mettent en œuvre soit le réfractomètre, soit le densimètre.

Le réfractomètre, d'un prix élevé, exige, malgré son apparente simplicité, un certain nombre de précautions ; il ne nous semble pas un appareil à la portée de tous. Nous lui avons préféré le mustimètre sous réserve de vérifier son étalonnage et de veiller à sa propreté. Il doit être nécessairement accompagné d'un thermomètre, d'une table de correction et d'une table de correspondance entre la densité (corrigée de la température) et la richesse en sucre en grammes par litre.

Nous pouvons, à l'aide de ces données, déduire le degré en puissance du vin fait, en tenant compte qu'il faut en moyenne, pour la vinification en blanc ou rosé, 17 gr. de sucre pour obtenir un degré d'alcool et, dans la vinification en rouge (avec cuvage de la vendange) 18 gr. pour un degré.

b) *Dosage de l'acidité*. En pratique, il suffit de neutraliser une quantité connue de moût (10 cm³) placée dans un bécher, à l'aide d'une solution titrée de soude (N/10 ou à 8 gr. 16 par litre), contenue dans une burette graduée. La neutralisation de l'acidité est indiquée soit par

le changement de la teinte du vin (vin rouge), soit par le virage d'un indicateur coloré (phénol-phtaléine, papier de tournesol, rouge de phénol).

La soude N/10 nécessite l'emploi d'un tableau de correspondance. La soude à 8 gr. 16 par litre permet la lecture directe à la burette puisqu'un cm³ correspond à 1 gr. d'acide sulfurique par litre de moût (à condition d'avoir opéré la neutralisation sur 10 cm³ de ce dernier).

Les dosages de l'acidité et des sucres demandent à être opérés à partir de jus, sinon complètement limpides, du moins séparés des grosses bourbes.

c. *Matériel et produits nécessaires au dosage.* Le matériel type nous paraît devoir être composé de la manière suivante :

1 petit pressoir à main,
2 ou 3 récipients pour recueillir le jus et les sucres,
1 éprouvette à pied de 250 cm³,
1 mustimètre et ses tables,
1 thermomètre,
1 burette graduée de 25 cm³ au moins avec son support,
1 pipette de 10 cm³ à 2 traits,
1 bêcher de 60³ ou un verre,
1 baguette en verre.

Les produits à prévoir sont :
1 solution titrée de soude,
1 ou plusieurs réactifs colorés suivants : phénol-phtaléine, papier de tournesol, rouge de phénol (dans le cas d'emploi de ce dernier, une plaque à godets devient indispensable ainsi d'ailleurs que l'utilisation d'eau distillée pour toutes les manipulations).

Il est prudent d'avoir en double tout le matériel.

3° *Présentation et interprétation des résultats* :

Les résultats de l'analyse sont inscrits au fur et à mesure des opérations dans un tableau semblable à celui de la page 117.

Dès le premier prélèvement, il convient d'amorcer le tracé des trois courbes : sucres, acidité, indice de maturation.

4° *Prévisions* :

Comment, à l'aide de ce tableau et de ce graphique en cours d'établissement, pouvons-nous prévoir la date de la pleine maturité, c'est-à-dire la date la plus rationnelle des vendanges.

Reportons-nous au graphique de la vigne des Cennains page 116. Nous voyons que la courbe des sucres a une asymptote horizontale X d'ordonnée voisine de 201. Cela veut dire que le jus de raisin de la parcelle de Cennains ne pouvait contenir en 1946 plus de 201 gr. de sucre en moyenne (le cas de surmaturation mis à part).

De même, la courbe de l'acidité a une asymptote horizontale Y d'ordonnée 6,4 environ. L'acidité du jus ne pouvait pas tomber au-dessous de 6,4 environ.

Pour ces valeurs des sucres et de l'acidité, l'indice de maturation est de 204 : 6,4 = 31,8.

Sur l'expression graphique de l'indice de maturation l'ordonnée 31.8 correspond à l'abscisse du 4 octobre.

Tout cela revient à dire que la vigne des Cennains a atteint sa pleine maturité, en 1946, à la date du 4 octobre environ.

Il y aurait danger à donner une trop grande rigueur mathématique à cette interprétation. Il s'agit ici de phénomènes biologiques dont la traduction arithmétique doit se faire avec une assez large approximation. C'est pourquoi, dans l'énoncé des chiffres, nous utilisons chaque fois l'adverbe « environ ».

Après avoir ainsi interprété ce graphique « à postériori », essayons de voir si nous n'aurions pas pu prévoir la date approximative des vendanges de la parcelle des Cennains quelques jours à l'avance.

Supposons que nous ayons connu à priori la valeur maxima de l'indice de maturation de la parcelle pour l'année 1946, soit 32 environ. Sur le graphique nous tracions une droite horizontale d'ordonnée 32. Commençant les prélèvements et les analyses suffisamment tôt (comme ici à la date du 8 septembre), quelques prélèvements nous permettaient de fixer le départ et la direction générale de la droite des indices. Le 18, il était déjà possible de le faire. Le 24, de toute façon nous étions fixés (après 7 prélèvements). Nous pouvions déjà, à cette date, tracer la droite des indices et déterminer facilement l'abscisse de son point de rencontre avec l'horizontale d'ordonnée 32. Et nous fixions alors la date de la maturité complète au 4-10, soit 10 jours à l'avance.

Il faut, pour cela, posséder une documentation suffisamment sérieuse et étoffée sur la maturation antérieure de la parcelle. De cette documentation, un technicien entraîné peut préjuger l'indice de maturation maximum de la vendange future. A mesure qu'il suit la maturation de la parcelle, et en s'appuyant sur des renseignements abondants et récents en provenance d'autres points du vignoble, il devient de plus en plus précis dans ses pronostics. Voilà pourquoi la méthode doit, pour toute sa valeur, s'exercer sur une grande échelle et s'appuyer sur un grand nombre d'observations.

La méthode de travail rappelle, par bien des côtés, celle des stations météorologiques. Il faut bien se garder de lui demander plus qu'elle ne peut donner.

Exceptions. Cas particuliers.

Il n'est pas de règle sans exception. Est-il besoin d'indiquer qu'il est inutile ou pour le moins irrationnel d'entreprendre l'étude de la maturation d'une vigne fortement atteinte de maladie (oïdium ou mildiou) ou endommagée par un accident (grêle). De même il est déraisonnable de poursuivre une telle étude si un temps pluvieux persiste ou si la pourriture s'empare du vignoble.

La date de vendange devient alors une question de compromis entre la qualité et le rendement et il n'y a plus place pour les déductions mathématiques.

III. — Pratique de l'étude de la maturation.

Il est temps d'aborder maintenant la réalisation pratique de l'étude de la maturation. Nous connaissons les facteurs à considérer, les prin-

cipes généraux, il nous reste à expliquer le mécanisme de l'étude avec les moyens sommaires dont nous disposons dans la pratique.

A. — Technique du prélèvement

a) *Choix des parcelles.* Le choix des parcelles où seront effectués les prélèvements de raisins, est régi par différents facteurs qui sont fonction, comme nous l'avons vu :

de la commune considérée,
de la parcelle elle-même,
du cépage et de son porte-greffe.

La commune interviendra dans le nombre des parcelles à retenir pour les prélèvements, suivant son unité géologique et l'homogénéité de son encépagement.

Les parcelles, leur nombre arrêté, seront choisies suivant leur altitude et leur exposition, ces facteurs déterminant les vignes tardives et les vignes précoces.

Le cépage, enfin, entrera en ligne de compte en intervenant :

par sa nature : il sera nécessaire de faire au moins un prélèvement par cépage ;

par son porte greffe : il est un fait reconnu que le porte-greffe agit comme un climat en retardant ou en avançant les phénomènes végétatifs ; les hybrides de Rupestris étant, par exemple, plus tardifs que ceux de Riparia et de Berlandieri ;

par son âge : il importera de choisir des vignes d'âge moyen, les vignes âgées étant, en règle générale, plus précoces que les jeunes plantes ;

par son mode de taille : là encore, il est évident que, toutes les autres conditions de culture étant égales, les systèmes de taille qui élèveront le plus la souche au-dessus du sol en diminueront la précocité.

C'est après avoir considéré tous ces facteurs que l'on arrêtera son choix sur 4 ou 6 parcelles par commune, exceptionnellement plus si l'encépagement est très hétérogène.

Néanmoins, même en tenant compte de tous les principes qui précèdent, il est indispensable pour réaliser un choix parfait, de s'entourer de personnes connaissant parfaitement la commune considérée et de faire appel au syndicat local.

b) *Fréquence des prélèvements.*

Le nombre des prélèvements à effectuer varie suivant :

que l'on considère l'étude de la maturation dans le sens de la recherche proprement dite, les prélèvements précoces (dès le début de de la véraison) étant intéressants pour le laboratoire et l'établissement des courbes et des indices de maturation ;

ou que l'on envisage seulement la détermination de la maturité optimum sur le plan de la pratique vinicole.

Il s'agit alors de fixer la date du premier prélèvement : les résultats obtenus sur les vignes témoins suivis depuis la véraison peuvent donner

les indications nécessaires pour la détermination de la date à laquelle doivent commencer les prélèvements dans l'ensemble du vignoble.

En règle générale, il faut débuter quand l'indice de maturation varie entre 12 et 20 (suivant les cépages). Cette caractéristique se situe dans le temps, 15 jours à 3 semaines après le début de la véraison et, environ, 4 semaines avant la date optimum des vendanges.

Le nombre des prélèvements à effectuer sur une même parcelle doit varier entre 5 et 6, leurs fréquence proprement dite pouvant être définie par la formule suivante :

une fois par semaine au cours des deux premières semaines.

deux fois par semaine au cours des deux dernières.

Il s'agit là, bien entendu, d'indications générales ; elles doivent être modifiées en raison des circonstances atmosphériques existant en cours de maturation.

c) *Prélèvement proprement dit*

Cette opération se révèle à l'expérience, la plus importante et la plus délicate. De sa réalisation dépend l'exactitude de l'étude entreprise.

Les méthodes de prélèvements peuvent varier.

Si la méthode idéale n'existe pas à notre connaissance, celle à adopter doit se rapprocher le plus possible de la perfection en donnant des prélèvements dont les éléments représenteront bien la moyenne de maturation du raisin pour un point donné, à un moment donné.

La méthode que nous avons adoptée n'a pas de rigueur mathématique. Elle met en jeu la loi des grands nombres et elle est telle que les échantillons prélevés dans une même parcelle, à la même heure, par des opérateurs différents, donnent à l'analyse des résultats, sinon absolument identiques, du moins semblables quant à leur valeur d'interprétation.

L'expérience nous a dicté des règles à observer rigoureusement au cours des prélèvements. Ce n'est pas une simple vue de l'esprit, encore moins une improvisation. C'est pourquoi nous nous croyons fondés à la préconiser partout, persuadés qu'appliquée ailleurs, dans les mêmes conditions, elle donnera les mêmes résultats.

Règles à suivre pour prélever les échantillons

1° Eliminer les souches des extrémités des rangées (souches plus aérées, plus fumées, ayant plus d'espace vital, etc...), sur 5 à 6 mètres.

2° De même, ne pas effectuer de prélèvement sur des souches situées à proximité d'arbres, s'il y en a sur la parcelle considérée.

3° Prélever les raisins à distance régulière : compter ses pas et espacer les prélèvements, suivant la grandeur de la parcelle, de façon à avoir un échantillon de 1 à 2 kgr.

4° Cueillir les raisins à sa droite et à sa gauche, par conséquent à deux expositions opposées : par exemple N. et S. ou E. et W.

5° Effectuer les prélèvements de raisins, *sans les choisir*, au hasard.

6° Après prélèvement, éliminer s'il y a lieu, les grappes anormales :

grappillons, raisins accidentés, qui ne correspondent pas à l'état général de la vendange.

7° Effectuer les prélèvements en deux passages. A l'aller prélever la moitié de l'échantillon, la seconde moitié au retour. Les deux passages doivent sensiblement partager la vigne en trois parties égales.

8° Effectuer les prélèvements à jour et à heure fixes pendant la durée de l'étude.

L'importance de l'échantillon prélevé peut être supérieure au chiffre de 1 à 2 kgr. indiqué. Mais pour avoir la certitude d'un échantillonnage moyen, ne pas descendre au-dessous de ce chiffre avec minimum de 20 grappes.

B. — Etude du prélèvement.

a) *Préparation des échantillons. Analyses.*

Les échantillons prélevés sont, chacun, pressurés à l'aide du petit pressoir à main. Auparavant, et pour faciliter l'écoulement du jus, il est bon d'écraser les grappes à la main (surtout en début d'étude où les raisins sont moins mûrs). Le jus recueilli est filtré sommairement sur papier et mis dans une éprouvette pour prise de la densité. Ensuite est titrée l'acidité.

b) *Formation d'opérateurs ruraux : équipes locales.*

Appelés par le viticulteur pour réaliser l'étude de la maturation, les auteurs de ce rapport : agents de l'I.N.A.O., directeurs des laboratoires départementaux et régionaux, ont répondu avec empressement à cette marque de confiance de la production.

Tous ingénieurs agricoles de l'Ecole de Montpellier, nos connaissances et notre technique des pratiques viticoles nous permettaient d'accepter cette mission.

Ainsi, avons nous entrepris l'étude de la maturation. Dans ses débuts, les prélèvements, la préparation des échantillons, les mesures densimétriques et acidimétriques étaient faites par nos soins. Les analyses des moûts recueillis étaient effectuées, soit de suite, soit après les prélèvements, dans la commune même, soit en fin de journée, au Laboratoire.

Cette méthode s'avéra bientôt insuffisante et nous avons dû l'abandonner, devant le nombre toujours croissant des communes demandant l'extension de l'étude de la maturation à leur territoire.

Nous devions ainsi être amenés à créer dans chaque centre ou commune intéressés, une équipe composée de 5 à 6 viticulteurs, éléments jeunes, ouverts aux méthodes nouvelles et rationnelles, ennemis de la routine et de l'empirisme. Aujourd'hui, ces équipes, placées le plus souvent sous la responsabilité du Président du Syndicat viticole local, ou de la coopérative sont dotées du matériel décrit par ailleurs et effectuent les prélèvements de raisins et les opérations titrimétriques. Elles sont classées en deux catégories :

a) *Equipes ayant moins de deux ans de fonctionnement.* Nous suivons

ces équipes pendant toute la durée des prélèvements afin de nous assurer de la régularité des opérations d'échantillonnage et de dosage ;

b) *Equipes ayant plus de deux ans de pratique et pouvant fonctionner sans contrôle.* Ces équipes envoient, après chaque séance de travail, les résultats analytiques des dosages au centre départemental.

Ce système des équipes locales a divers avantages, que l'usage a consacrés. Il permet :

1° l'extension de l'étude de la maturation à toute une région, par la multiplication des points de prélèvements ;

2° la formation d'opérateurs qui reçoivent pendant l'hiver au laboratoire les notions indispensables d'œnologie et de pratique manipulatoire. Ainsi, les communes sont appelées à posséder des noyaux de jeunes vinificateurs qui seront, demain, les meilleurs défenseurs de la qualité des vins qu'ils élaborent ;

3° d'intéresser tous les producteurs aux opérations de prélèvement et de dosage ; de suivre eux-mêmes l'évolution de la maturation et de comprendre plus facilement et avec moins de scepticisme l'utilité de l'étude.

Enfin, dans un avenir prochain, les équipes locales permettront la simultanéité des prélèvements, c'est-à-dire la possibilité de prélever dans toute une région, même de l'importance de la Bourgogne viticole, les échantillons de raisin, le même jour, à la même heure, dans des conditions météorologiques données.

Il sera possible d'avoir, de cette façon, des éléments d'appréciation de la maturation vraiment comparables, de connaître le même jour tous les résultats obtenus par les équipes locales et, dans les 24 heures suivantes, en assurer la diffusion par voie de presse. Les viticulteurs seront, jour par jour, renseignés sur la marche de la maturation.

C. — Rassemblement et publication des résultats.

Les résultats analytiques sont rassemblés sur des fiches rédigées en doubles exemplaires, dont un reste à l'équipe locale (voir modèle de ces fiches ci-après).

De plus, les résultats après chaque prélèvement sont affichés dans les lieux d'affichage municipaux (mairie, syndicat, hameaux écartés, etc...).

Enfin, nous publions, soit une fois par semaine, soit deux fois suivant le cas, dans la presse régionale, un bulletin sur l'étude de la maturation, bulletin contenant, en plus des résultats analytiques, des commentaires sur l'évolution de la maturation, la composition des moûts, la date probable des vendanges, des conseils pour la vinification, etc...

IV. — Réalisations actuelles.

Jusqu'en 1941, année du premier essai d'étude systématique et généralisée de la maturation dans le département du Rhône (vignoble du Beaujolais), aucune initiative collective tendant à suivre la marche de la maturation et à déterminer d'une façon rationnelle la date de la vendange, n'avait été prise, à notre connaissance, en Bourgogne.

Commune de *Date*

Propriétaire	Vigne	Age	P. Gref	Forme	Densité	Sucre	Acidité	R Sucre / Acidité	Dᵉ prob.	Vol. 100 grains	Observations

Quelques producteurs suivaient, depuis longtemps déjà, à l'aide du mustimètre et parfois du tube acidimétrique, les progrès de la maturation, par des prélèvements hebdomadaires à l'approche des vendanges ; d'autres confiaient aux laboratoires locaux des échantillons de raisins afin d'en connaître la teneur acide et la richesse en sucre.

C'étaient là des cas rares et isolés et la grande masse des viticulteurs accordait plus de crédit, pour fixer la date des vendanges, à des remarques empiriques, telles que : pleine floraison de la fleur de lis blanc dont une touffe plantée au milieu des vignes servait de repère et « prédisait » 90 jours, à l'avance, la date de la cueillette - - floraison de la fleur de vigne : vendanges 100 jours après la pleine floraison — lignification du pédoncule chez les pinots fins, etc., etc...

On ne peut nier la valeur de ces divers critères nés des observations de nombreuses générations de vignerons, puisqu'ils s'appuient sur des états bien définis du cycle végétatif.

Cependant, ces cycles végétatifs, bien qu'obéissant à des règles en apparence immuables, sont sous la dépendance étroite de l'année météorologique. Aussi, est-ce bien hasardeux de s'y abandonner les yeux fermés, en toute confiance. Survienne une anomalie climatique, entre la floraison et la date prévue pour les vendanges, par exemple pluie ininterrompue ou sécheresse persistante gênant la maturation, et voilà les prévisions réduites à néant. L'année 1944 fut précisément une année où les remarques précédentes mirent en défaut les promoteurs et conservateurs de l'empirisme.

Profitant de cette année calamiteuse, un certain nombre de vignerons d'une commune beaujolaise, dirigeants du syndicat viticole, décidèrent de mettre en pratique une idée qu'ils mûrissaient depuis longtemps : l'étude rationnelle de la maturation du raisin.

Pour sa réalisation pratique, ils firent appel, nous l'avons dit, aux techniciens de l'Institut National des Appellations d'origine et des laboratoires départementaux.

Ainsi est née l'étude de la maturation qui, dès 1945, s'étendit à 10 communes, à 23 en 1946 et à plus de 30 les années suivantes pour le seul département du Rhône.

Les premiers résultats parurent encourageants et bientôt, les départements de Saône-et-Loire et de Côte-d'Or entreprenaient le même travail : le premier pour 40 communes dès 1946, le second pour 20 (étude portant sur 190 parcelles).

Aujourd'hui, nos méthodes de travail s'harmonisent sur le plan régional, l'étude de la maturation a gagné à sa cause presque toute la production bourguignonne et lui a déjà rendu d'appréciables services.

Ainsi, peu à peu, voit-on la routine et l'empirisme reculer devant le raisonnement et la technique servis par de bonnes volontés.

Intérêt et nécessité de l'étude de la maturation.

Les vendanges ont été chantées bien souvent et leur seul nom évoque, pour les uns, des scènes colorées, des rires, des chansons pour les autres, l'automne, saison pleine de charme, un peu mélancolique, toujours belle sous nos cieux vignerons.

Pour le viticulteur, même [illegible] pour les vignerons [illegible] chose. Tous sont [illegible] d'une année d'efforts de travail de peines de toute discrétude. La fin d'une année qui lui apporte parfois de la joie, souvent d'amères déceptions.

Aussi est-ce logique qu'il veuille tirer de la récolte pour laquelle il a dépensé tant d'énergie le maximum de profit.

Par conséquent c'est dans la recherche de la date optimum de vendanges pour l'obtention du maximum de qualité qu'il faut s'orienter.

L'un des buts de l'étude de la maturation est précisément la détermination scientifique de cette date et il est facile d'entrevoir tout l'intérêt pour le producteur et la nécessité qu'il y avait à l'entreprendre et à la généraliser.

Considérons trois de ses principaux aspects :

1° Comme dans nombre d'autres industries agricoles le moût de raisin n'est qu'une matière première. C'est sur cette matière première que le viticulteur va travailler. Il apparaîtra à chacun que si cette dernière est malléable si elle peut se modifier se corriger si un produit fini correct [illegible] devra avoir la même importance. Aussi est-ce la connaissance du moût qui nous intéressera au premier chef.

L'étude de la maturation outre qu'elle permettra de déterminer la date des vendanges, nous fixera sur la composition du moût du moût, sur sa richesse en sucre et en acidité, ces deux composants importants à nos yeux.

Ainsi armant le viticulteur de l'arme [illegible] pourra-t-on conseiller

d'acidifier ou de désacidifier,

de chaptaliser,

de réduire la cuvaison,

d'égrapper partiellement,

d'indiquer en fonction de la température et de l'état de la vendange, les doses de SO^2 à employer, etc...

Nous remarquerons au passage que bon nombre de pratiques œnologiques actuellement [illegible] sont autorisées par le Code du vin pour les moût seulement et non pour les vins. Dès lors il est acquis de l'étude de la maturation la révélant les défauts de la matière première elle permet de les corriger en conséquence et d'avoir le maximum de garantie pour l'obtention d'un vin de qualité, harmonieusement constitué.

2° Industriellement, lorsque la date des vendanges pourra être déterminée suffisamment tôt d'une façon rigoureuse, le ban de vendange prendra toute sa signification et pourra servir de base à une direction professionnelle efficace pour la protection de la qualité de nos vins.

Nous pouvons indiquer à ce sujet qu'en 1948 et 1949 à la suite de l'étude de la maturation un ban de vendange a été décidé dans les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire par plusieurs caves coopératives. Il en est résulté une admirable qualité de la production de ces organismes. Elles ont de plus rendu un grand service à l'ensemble des crus qu'elles vinifient puisque selon l'avis exprimé par un grand quotidien viticole « les caves coopératives donnent le ton du départ des vendanges pour l'ensemble du cru »...

Nous pourrions citer d'autres exemples en faveur de cette étude. En voici un.

En 1948, en Saône-et-Loire, deux communes voisines ont, l'une, suivi l'étude de la maturation l'autre vendangé à sa guise. Résultat : lors d'un contrôle généralisé du degré minimum celle-ci a eu 1/8 de sa production déclarée en vin ordinaire, celle-là n'a subi aucun déclassement.

3° Nous avons vu qu'il n'est pas impossible de déterminer suffisamment à l'avance avec certitude, la meilleure date des vendanges. C'est là, bien sûr, le point le plus important de l'étude et l'un des plus intéressants pour le viticulteur.

Sur le plan pratique, nous avons depuis 1947 en Beaujolais, et à titre officieux, fait des essais de prévision de date de vendanges, *au moins deux semaines à l'avance*. Nos prévisions, compte tenu de la météorologie du moment, se sont avérées exactes.

Il est cependant encore trop tôt pour prétendre agir sûrement les ans avec certitude. Il nous faut recueillir des éléments d'appréciation pendant de nombreuses années avant de pouvoir prévoir avec une exactitude satisfaisante la date probable de la maturité. Les premiers résultats obtenus nous font cependant espérer que nous sommes dans la bonne voie.

Conclusion a l'étude de la maturation.

Une telle étude ne pouvait être l'œuvre d'un seul. L'exposé que précède est, comme nous l'avons dit, le résultat du travail d'une équipe de techniciens appartenant à des secteurs d'activité très différents, mais animés d'une foi commune dans la valeur et l'utilité d'une telle entreprise.

Ce même esprit d'équipe ils l'ont apporté spontanément à sa réalisation pratique en s'efforçant chacun dans leur secteur de concilier les particularités locales ou régionales avec les grands principes directeurs énoncés plus haut.

Ce vaste travail, conduit à travers la Bourgogne est l'œuvre conjointe des laboratoires des stations de recherches et des agents techniques de l'I. N. A. O.

Un adage militaire postule que le succès seul justifie les entreprises, même les plus audacieuses. L'accueil réservé à l'étude de la maturation par les viticulteurs bourguignons est le gage le plus sûr de sa réussite et de son intérêt. Si la rigueur scientifique n'y trouve pas toujours son compte, les résultats pratiques ont comblé nos espérances. Déjà dans le Rhône 30 communes et 150 parcelles mettant en jeu 30 équipes de jeunes, suivent systématiquement depuis 4 ans l'étude de la maturation. En Saône-et-Loire, c'est 23 communes et 76 parcelles, à raison d'une équipe par commune ; en Côte-d'Or la réalisation porte sur 20 communes et 80 parcelles.

Nous pourrions citer 100 exemples intéressants des communes entières des caves coopératives ou des particuliers où les vendanges ont été différées parfois de plus d'une semaine

A cette action moralisatrice, s'ajoute l'éducation de la pléiade des jeunes, appelés à coopérer, éducation qui se poursuit l'hiver par la comparaison des vins obtenus.

D'autre part, l'autorité acquise par les organisateurs leur donne toutes qualités pour dispenser des conseils en vue d'une vinification rationnelle tenant compte des particularités de la vendange et de l'année météorologique.

Tels sont les avantages immédiats inscrits à l'actif de l'étude de la maturation. Ils ne sauraient se borner là et nous voudrions en terminant résumer une fois encore les services qui pourraient lui être demandés.

Poursuivie avec méthode, l'étude de la maturation doit ouvrir la voie à une statistique nouvelle, riche d'applications. Nous avons suffisamment montré qu'il n'est pas utopique de supputer la mise au point d'une méthode de prévision précise de la date optimum des vendanges. Ce jour-là, il n'y aura plus aucune raison pour ne pas recourir à l'institution du ban de vendange. Les Commissions communales pourront asseoir leur responsabilité sur des bases scientifiques inébranlables et en imposer le respect, notamment dans les vignobles d'appellation. Pourquoi ne pas voir dans cette méthode une nouvelle forme autrement précise que celle qui préside à la constitution de l'actuel casier vinicole ?

Une telle entreprise étendue en toutes régions, fournirait la matière à des annales, riches d'enseignements comparatifs, profitables aussi bien aux techniciens qu'aux praticiens.

L'étude systématique de la maturation est garante d'une amélioration généralisée de la qualité. Elle réussira là où les textes restent impuissants, par la persuasion et la vertu de l'exemple.

Nous avons la conviction sincère qu'elle doit être généralisée et, pour cela, bénéficier au maximum des secours du fonds de progrès viticole.

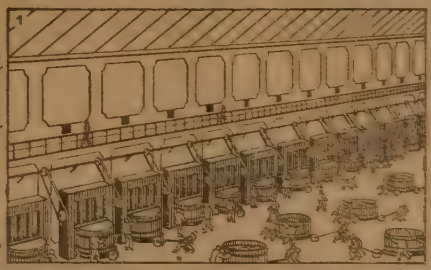
Nous avons eu, quant à nous, en résumant nos observations, d'autres soucis que celui d'apporter le fruit de notre expérience pour une normalisation des méthodes de travail en vue d'une confrontation permanente des résultats obtenus un peu partout.

L'équipe de rédaction dédie cette étude à tous les viticulteurs du Rhône, de la Saône-et-Loire et de la Côte-d'Or qui leur ont fait confiance. Leur bienveillante collaboration, en permettant cette mise au point, a hautement témoigné en faveur de leur civisme, de leur loyauté et de leur esprit de discipline.

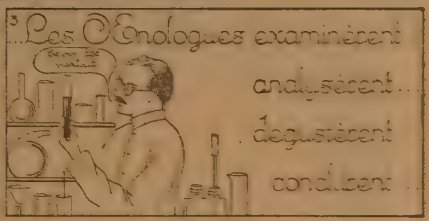
André, Charles, Lemineur,
Michel, Orizet, Rivoire, Vedel.

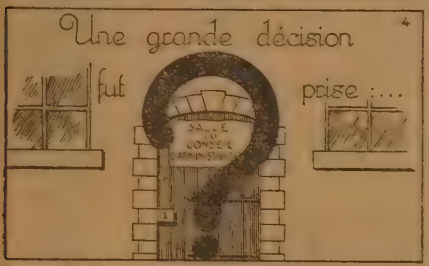
UNE HISTOIRE VÉCUE...

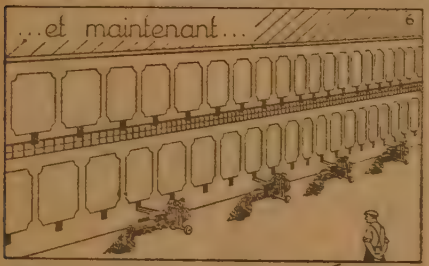
La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...
...son matériel insuffisant...
le coût des agrandissements nécessaires estime considérable







...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 95

853

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *entièrement obtenu par combinaison chimique et* **NON** *par simple mélange*

MAXIMUM de RENDEMENT à DÉPENSE ÉGALE

Cie BORDELAISE
capital : 350 millions

USINES : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : *AVIGNON*

APPERT · A · à PARIS

Assurez
LA QUALITÉ DE VOS VINS
en utilisant dès la vendange

ŒNOTANNIN

mis à la cuve
affirmera le corps, la tenue, le bouquet de vos vins
et

DISSERVOL

sur le moût
garantira une fermentation parfaite avec degré maximum

PRODUITS de QUALITÉ pour VINS de QUALITÉ

CHEVALLIER-APPERT

36, rue Copernic, PARIS (XVI°), BÉZIERS, 1, rue Parmentier

APPERT · PARIS

APPERT · A · à PARIS

PAVET

Viticulteurs ! Négociants en vins !

Tout ce qui concerne la Vigne et le Vin se trouve à votre disposition à

"TOUT POUR LA CAVE"

Fournitures pour chais et distillerie
Matériel viticole – Matériel d'arrosage

F. DUVERNAY, 2, rue Sigorgne
Allo : 11-92 ***Macon*** (S.-et-L.)

TOUTES VARIÉTÉS

VIGNES - ARBRES

Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés

PÉPINIÈRES LEPAGE & Cie
58e ANNÉE

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

ANGERS (M.-&-L.)

Représentants demandés
TÉLÉPH. 40-27

SOUFRE TRITURÉ VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V — PARIS (8e)

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET

TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'Élite pour l'Élite de la Viticulture "

Le fumier est rare,

Les engrais minéraux, seuls, fournissent les éléments indispensables : azote, acide phosphorique, potasse.

Le rôle de **l'HUMUS** dans les vignobles impose la nécessité absolue des amendements humiques.

en voilà !... à bas prix...

TERREAU de GADOUE

CRIBLÉ, TAMISÉ, INODORE

aussi riche que le BON FUMIER de FERME,

mais

"coûte beaucoup moins cher"

TABLEAU COMPARATIF DES PRODUITS FERTILISANTS CONTENUS DANS LE TERREAU DE GADOUES

	TENEUR MOYENNE pour MILLE KILOS				
	Azote	Acide phosphorique	Potasse	Magnésie	Chaux
1° Fumier d'étable. . .	5 k. 00	2 k. 14	5 k. 04		4 k. 90
2° Fumier d'écurie. . .	4 k. 67	2 k. 79	5 k. 11		8 k. 02
3° Terreau de Gadoues	5 k. 00	4 k. 50	5 k. 00	7 k. 00	44 k. 00

- Livraison FRANCO par CAMIONS dans la region Provençale :
  Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Var, Vaucluse.
- Expédition par wagon dans toutes les régions.

ENTREPRISE G. DOBROUCHKESS

1, Rue Huysmans, PARIS (VI[e]) — 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

RÉFLEXIONS
SUR L'AVENIR DE LA VIGNE ET DU VIN

(suite)

LES REMÈDES :

Des solutions techniques — Pour combattre la déviation, notre but pour le vin et, dans tous les cas, pour préparer des lendemains favorables nous pensons qu'il convient de dénoncer, en premier lieu, les causes des défectuosités de la qualité. Qui plus est, les efforts destinés à accroître celle-ci doivent être poursuivis à tous les stades de la production à la consommation.

On interviendra d'abord à la fermentation et pendant les premières phases de la vie du vin dans le sens que nous indiquerons plus loin. Par ailleurs, les défectuosités et les altérations seront évitées et combattues non seulement dans les caves des producteurs mais aussi chez les négociants et chez les détaillants du royaume.

Tout au long du circuit du vin, de son élaboration, de sa manutention et de sa conservation, il faudra adopter les moyens efficaces techniques après des travaux de recherches préalables. Pour tout dire, le succès définitif de la politique de qualité peut, en dehors des considérations économiques, sous la dépendance d'une organisation pratique à adopter et à développer et qui comprendrait la totalité qui a réussi dans bien d'autres domaines : recherches, expérimentation et enseignement. L'avenir et le progrès de l'industrie ou du département de la réalisation de ce programme technique tiendra pas une connaissance particulière des conditions d'environnement, de milieu naturel et de vinification.

L'œnologie moderne a devant elle un champ immense de recherches et de mise au point, et la viticulture aussi, le domaine reste ouvert à tout progrès. Nos savants non seulement, mais viticulteurs aussi également passionnés pour la cause du vin, poursuivront avec enthousiasme les efforts de leurs devanciers. Ainsi seront associées la technique et la pratique, guidées par la science qui éclaire le chemin et trace qu'on s'égare en chemin.

Que demande le consommateur ? — On s'accorde pour reconnaître que le consommateur même s'il n'est pas un connaisseur préfère les produits bien venus, agréables, plaisants. On peut même ajouter qu'il demande du beau et du bon.

Nous devons oublier que, naguère encore, il était notre devoir obligé et nous efforcer de lui fournir des produits supérieurs. Il est aujourd'hui notre maître et le souci dominant doit être de satisfaire ses goûts. On s'efforcera par conséquent d'offrir le vin qui correspond le mieux aux désirs des clients et, bien entendu, toujours au prix le plus bas.

En dehors de l'évolution générale du goût dont nous parlerons plus loin, les désirs du consommateur français ont une tendance qui varie avec chaque région. Chacun adopte de préférence un produit de telle ou telle région parce qu'il y trouve les qualités qui l'attirent, de la

même manière qu'il aime un fromage particulier. Le mariage heureux des mets, des fromages et des vins appartient à chacun de nous, et il faut que toutes les catégories de la population puissent se permettre d'acheter des vins naturels à un prix raisonnable. Et on relève non sans surprise que le consommateur préfère boire moins d'un produit meilleur. A juste titre il rechigne devant le vin insipide et anonyme que trop souvent on lui propose. Il aimerait pouvoir disposer d'un produit ayant un minimum de qualités. Ce que l'on a appelé la production de masse, le produit « omnibus », vulgaire et bon marché, ne lui convient nullement.

L'évolution du goût du consommateur. — On ne saurait nier que ce sont les besoins commerciaux du moment qui commandent le choix des négociants. Il nous paraît intéressant de retracer brièvement l'évolution générale des goûts ou, mieux, des préférences des acheteurs.

Les plus âgés se rappellent de l'époque où l'on ne regardait que la couleur. Pendant longtemps on donna une prime aux vins chargés en couleur, et les Alicantes, les teinturiers et même les Oberlins se taillaient de gros succès. Cette méthode, qui sévit au moment de la crise phylloxérique, se prolongea pendant quelques décades.

Puis vint le règne des vins neutres. Beaucoup de vins des régions méridionales furent utilisés par le commerce bourguignon et surtout bordelais. Et pour que nos vins ne soient pas rétifs sous leur nouvelle étiquette, il fallait bien qu'ils se montrent sans caractère.

Par la suite, on accorda une préférence certaine pour les vins de degré moyen, fruités et ayant du caractère.

Enfin arriva le règne des vins d'Algérie qui sont, sans contredit, souples, pleins et tendres. Cette faveur particulière a tendance à s'implanter dans les vins de consommation courante.

Les vins du Midi ont du mal à se tracer un chemin. Le commerce leur reproche d'avoir les défauts d'un caractère trop marqué : ils sont trop souvent acides, râpeux et un peu durs. A force d'affirmations de ce genre, on finit par y croire. Il faut donc remonter le courant et faire des essais pour obtenir des vins plus souples par une vendange tardive et soignée. On ne commencera les livraisons qu'après la purge de l'hiver. La présentation ne doit pas être méséstimée, et on sait qu'on accorde la préférence aux vins parés d'une belle robe et bien dépouillés.

Un grand effort doit donc être entrepris pour donner satisfaction aux consommateurs. Il nous paraît souhaitable de s'orienter vers les vins souples. Un choix approprié de bons cépages permettra facilement d'atteindre ce résultat. L'égrappage, le cuvage écourté y contribueront aussi largement. Tout doit être fait dans ce sens, car il semble bien que l'on vérifiera dans l'avenir que les détenteurs de vins de qualité seront récompensés. Seul le bon vin souple et glissant se vendra sans difficulté, les produits plats, sans corps ou de trop faible degré seront déconsidérés.

B. — Pratiques œnologiques

Il est bien certain que des améliorations importantes peuvent être apportées à la vinification et à la conservation.

Il va sans dire cependant que la qualité de la matière première mise en œuvre joue un rôle primordial.

Mais il y a divers facteurs qui interviennent grandement et que nous allons examiner brièvement.

On ne discute plus aujourd'hui de la nécessité de retarder le moment des vendanges. On gagnerait à rétablir le ban des vendanges afin de ne vendanger que les raisins parfaitement mûrs. Tout le monde s'accorde pour reconnaître que la qualité dépend en effet, en premier lieu, du degré de maturité des raisins. De cette manière, non seulement la teneur en sucres se trouve augmentée, mais encore et surtout l'acidité totale est plus faible et les matières pectiques plus abondantes. C'est pourquoi on a pu dire : la qualité des vins ordinaires s'identifie en quelque sorte avec le degré.

En somme, par cette seule pratique, on aboutirait à des vins plus alcooliés, plus tendres, plus souples, ayant du coulant, un arôme et un fruité plus développés. On pourrait même prétendre, grâce à ce ban des vendanges, au relèvement souhaitable du degré minimum et à la suppression du sucrage et de la concentration.

Il y a des précautions élémentaires qui doivent être mises en pratique d'une manière générale. Il s'agit du tri de la vendange, de l'égrappage selon l'état de la vendange, de la réalisation d'une macération suffisante, mais non excessive.

Il tombe sous le sens qu'une propreté absolue devra régner dans tous les locaux où s'effectue la vinification et où se poursuit la conservation. La cave devrait être comme un salon ; en outre elle sera bien ventilée et à température constante. On combattra également les abus encore trop fréquents dans l'emploi de l'anhydride sulfureux et la pratique qui consiste à mélanger le vin de presse au vin de goutte. Ainsi séparé, le vin de presse sera enlevé du circuit général des vins de consommation. Par tous les moyens on luttera contre les températures élevées.

Par la conduite rationnelle de la vinification on réalise le produit le meilleur. Rien ne devra donc être négligé pour que la fermentation s'effectue sous l'influence des levures les plus pures, les plus alcooligènes et les mieux adaptées à la vendange. Au fond, il s'agit d'adopter un système de vinification capable d'assurer la préparation des vins avec sécurité. Il ne faut pas se faire cependant d'illusions sur le rôle joué par le matériel de vinification lui-même. Bien au contraire on doit éviter que ces manutentions mécaniques ne viennent troubler les phénomènes mêmes de la fermentation.

Eliminer les germes indésirables et favoriser les levures les plus précieuses, voilà le but à atteindre dans la conduite de la fermentation. On sait que celle-ci conditionne, en outre l'avenir, la maturation du vin.

La réalisation de ces diverses améliorations se trouve facilité par la généralisation de la coopération. Alors qu'au début les Coopératives de vinification étaient considérées avec méfiance par les commerçants, il n'en est plus de même depuis longtemps déjà puisque on a reconnu les bienfaits inestimables de ces organismes : suppression des vins non logés ou mal logés, obtention de produits meilleurs et uniformisés et

régularisation des marchés. D'aucuns ont seulement regretté qu'ils aient abouti à une défense plus efficace des intérêts des producteurs.

La conservation. — Une fois le vin obtenu, il importe d'assurer dans les meilleures conditions sa conservation et son vieillissement. En vérité, il s'agit simplement de respecter et d'exalter l'œuvre de la nature.

Il faut s'affranchir d'habitudes néfastes qui consistent à vouloir à tout prix tout modifier, tout conserver. Il se commet, sous ce fallacieux prétexte, des abus qu'il convient de stigmatiser.

Au cours de la conservation, le vin peut acquérir diverses saveurs qui sont la conséquence de maladies microbiennes, d'un mauvais entretien de la vaisselle vinaire ou de contacts indésirables.

On ne doit pas se faire de trop grandes illusions sur les moyens de guérison ou de traitement destinés à en provoquer la disparition. En fait, l'œnologie ne dispose que d'un petit nombre de méthodes thérapeutiques.

Dans la plupart des circonstances, le rôle de l'hygiène et de la prévention prime toutes les autres méthodes. Les drogues, qui ont causé dans le passé un grave préjudice matériel et moral aux producteurs de bons vins, ne doivent remplir qu'une très faible fonction. Les procédés traditionnels de collage, filtration, tannisage et citricage, avec la pasteurisation et le traitement par le froid, doivent être seuls retenus.

Il faut éviter à tout prix de recourir, dans un moment d'affolement, aux méthodes chirurgicales interdites par la loi et qui, d'ailleurs, ne fournissent que des améliorations passagères et dérisoires. Dans un court délai ces produits deviennent imbuvables. Les vins altérés ne devraient connaître qu'une destination : la distillerie.

L'œnologue sera donc d'abord un hygiéniste, parfois un médecin, rarement un droguiste. Tous les vins doivent garder leur cachet d'origine pour faire valoir leurs qualités, et l'essentiel sera de ne pas les dénaturer par l'apport intempestif de substances étrangères.

Dans le cas des vins de consommation courante, l'œnologue s'assurera, par des prélèvements bimestriels, de leur parfait état de conservation. Il réglera les soutirages et les soumettra à une série d'examens et d'épreuves afin d'être fixé sur leur état actuel et leur avenir.

Pour les vins d'appellation d'origine contrôlée, toutes les précautions doivent être prises pour exalter leurs qualités organoleptiques. Rien ne peut remplacer le vieillissement naturel, la maturation par le temps. Les méthodes dites de vieillissement artificiel doivent être généralement proscrites, ces méthodes rapides ne donnant que l'apparence de l'âge, que des vins morts qui ne progressent plus.

L'abaissement de la teneur maximum en acidité volatile doit être sérieusement envisagé. Le plafond pour les vins titrant moins de 12° sera ramené à 1 gr. ou même 0 gr. 90 par litre, et à 1 gr. 10 pour les vins d'un degré supérieur. Les vins en voie d'altération seraient ainsi condamnés et n'auraient d'autre destination que la distillerie et la vinaigrerie.

—•—

Tous les produits insuffisamment bien constitués ou trop fortement marqués par un excès d'acidité, de couleur ou d'extrait ne doivent avoir

également d'autre alternative que la distillerie ou la vinaigrerie. Ces vins, inconsommables dans leur état naturel, ne méritent aucune considération. Nous voudrions les voir proscrire du marché, tout accès dans la confection des vins de coupage leur étant rigoureusement interdit.

—•—

Le but final à atteindre sera l'élimination du circuit normal de tous les mauvais vins. La concurrence des vins malades, des vins mouillés, des vins de sucre, des vins anormaux, des vins de cépages prohibés ne doit plus être tolérée.

Sans doute il n'existe pas de modèle standard du bon vin. On conservera à chaque production ses particularités et ses adeptes. Il s'agira de favoriser l'épanouissement de tous les produits soignés et honnêtes.

Tout bien considéré, les vins gagnent à parvenir au consommateur tels qu'ils sont produits à la propriété, après avoir seulement subi une toilette légère qui leur assure une présentation parfaite. On n'admettra pas qu'ils subissent des traitements chimiques artificiels qui altèrent leur état d'équilibre.

C. — Lutte contre la fraude

Il est souhaitable de voir s'intensifier la lutte contre toutes les fraudes, aussi bien à la propriété que dans le commerce.

On doit à la vérité de dire que le Service de la répression des fraudes et les agents des Syndicats des vignerons accomplissent fort consciencieusement un travail ingrat, et nous nous faisons un devoir de leur rendre un hommage mérité.

On constate en effet que les fraudes par mouillage, sucrage, diminuent. Seules ont tendance à se développer les tromperies sur l'origine.

En fait, le jour où le Gouvernement, soucieux de l'avenir du vin, s'aviserait de réduire les taxes exorbitantes qui le frappent, on assisterait à un assainissement indéniable du marché. La fraude chez le détaillant disparaîtrait naturellement puisqu'elle ne paierait plus.

Nous signalons cependant qu'il convient de ne pas se faire trop d'illusions sur le dépistage des fraudes sur le vin. Nos méthodes actuelles d'analyse permettent seulement de découvrir à coup sûr les falsifications grossières. Il est en effet difficile d'enfermer dans des formules et des rapports la composition d'un produit naturel venant dans des conditions de milieux très différents et subissant le caprice des saisons. C'est pour cela que l'on assiste, faute de recherches suffisantes, à des interprétations si variables entre les différents laboratoires ou experts. Il saute aux yeux que la propriété et le commerce qui travaillent honnêtement doivent pouvoir être protégés efficacement contre les entreprises de la fraude. Il ressort de tout cela l'urgente nécessité de poursuivre l'étude détaillée de la composition chimique des produits loyaux et naturels. Les recherches effectuées avec un souci de précision méritoire par nos différentes Stations œnologiques doivent être continuées avec des moyens plus puissants. On ne comprendrait pas que les prélèvements pour le casier vinicole ne soient pas poursuivis avec plus d'intensité afin de pouvoir disposer d'un grand nombre d'analyses de références de produits authentiques.

D. — Les habitudes commerciales

On constate que de plus en plus les négociants des places de consommation achètent directement au vignoble.

Les « bariquailleurs » voient leur importance diminuer de jour en jour. Par contre, les grands établissements à succursales multiples, sous forme de sociétés de capitaux ou de sociétés coopératives, prennent une extension considérable. Ils disposent d'un nombre considérable de magasins de vente. Ce sont ces puissants organismes qui donnent des ordres d'achats aux commissionnaires des places de consommation. Chose curieuse, ils n'achètent que par périodes et dans des endroits forts différents selon les circonstances pour réaliser trop souvent ces fameux vins de coupage dont nous parlerons.

Depuis quelques décades on a vu s'instaurer la pratique de l'achat au degré, le degré alcoolique devenant en quelque sorte l'étalon général de la qualité. On est obligé de constater que cela facilite le travail des acheteurs locaux. Mais combien serait-il désirable de revenir à l'usage de la dégustation comme base de transactions !

On ne dira jamais assez le mal fait aux productions de qualité par la vente des vins au degré ou sous la seule valeur d'une étiquette. Dans les deux cas la tentation est trop grande de ne planter que des cépages productifs, sans se préoccuper de la bonté du produit.

Sans doute on constate que le commerçant s'inquiète également de la teneur en acidité volatile et en acidité fixe. Ainsi donc la qualité aurait pour seul critère des chiffres, des résultats d'analyses. A vrai dire, c'est bien à tort qu'on ne s'informe pas suffisamment de la valeur gustative. Cette opération comporte des aléas que chacun peut aisément surmonter. Il reste plus commode de définir la qualité par des chiffres obtenus par des déterminations simples et rapides, mais il est plus juste de conclure par une dégustation sérieuse.

Par un jugement du dégustateur qualifié, l'acheteur serait ensuite à l'abri des déceptions concernant la valeur intrinsèque du vin. Bien des contestations qui portent aujourd'hui sur des différences de un dixième de degré n'existeraient plus. Une confiance complète régnerait dans les transactions. Le degré serait seulement un élément pour la détermination du prix.

De toute manière, le marché des vins devrait être alimenté seulement avec de bons produits, sains et de bonne conservation.

La qualité doit être recherchée et payée. Les commerçants qui le font doivent être félicités. C'est en effet à eux qu'incombe le soin de découvrir les meilleurs vins de la région. Le choix sanctionné par une prime se traduit par un encouragement salutaire. Les autres doivent profiter de la critique des gens idoines et remédier aux causes qui ont amené la déficience qualitative. En particulier ils devront répudier les interventions artificielles qui poussent aux excès de rendement et s'efforcer de produire le meilleur vin possible dans chaque milieu naturel.

Le contrôle de la qualité doit pouvoir être sérieusement envisagé pour tout ce qui regarde l'exportation des vins de consommation courante et les vins de pays. On pourrait utilement s'inspirer des définitions des « vins types » établis par certaines législations étrangères.

La production a de toute évidence intérêt à voir s'installer dans la région un commerce des vins d'origine qui constituera des stocks suffisants. Ces vins auront ainsi le temps de se dépouiller, de se faire, et on ne les livrera que lorsqu'ils auront atteint la plénitude de leur valeur. On réaliserait de la sorte le but à atteindre : vente en bouteille de vins fins, de vins de choix.

(A Suivre).

Norbert Got,
Ingénieur agricole.

UN NOUVEL INSECTICIDE SYSTÉMIQUE

Nous avons relaté l'an dernier (1) les essais effectués dans les Alpes-Maritimes, sur cultures florales, à l'aide d'insecticides de translocation, spécialement du séléniate de soude.

On a procédé par arrosement du sol à l'aide d'une solution exactement dosée, qui, passant dans la circulation des plantes, par absorption radiculaire, communique à leur sève un pouvoir toxique sur certains insectes piqueurs ou suceurs qui les parasitent.

Cette année, on a pu importer en France un insecticide systémique qui jusqu'ici n'avait été employé que dans certains pays étrangers, l'Angleterre entre autres, où il est connu sous le nom de Pestox III.

Il s'agit de l'octométhylpyrophosphoramide, dont la découverte est due au Docteur Gerhardt Schrader et à ses collaborateurs, le Docteur Pabst entre autres ; terme d'une suite de recherches qui furent poursuivies par ces savants allemands jusqu'en 1942.

Les corps successivement isolés et expérimentés ont dû présenter une solubilité, une stabilité suffisantes et surtout n'être pas d'une toxicité excessive, qui en eût rendu l'utilisation trop délicate pour les usagers et trop dangereuse pour les consommateurs.

Ces corps sont, en effet, fort actifs et leur emploi se fait en solutions dosées entre 0,02 et 0,05 pour cent.

Au cours de ces recherches, les applications ont été faites soit en arrosements de la surface du sol au pied des plantes, soit en injections au pal, soit en pulvérisations sur le feuillage. Ce dernier moyen a prévalu à cause de sa simplicité, qui ne réduit en rien son efficacité. Il est employé aujourd'hui pour les spécialités commerciales à base de Pestox.

L'absorption par la surface foliaire est assez active pour que les cultures traitées demeurent toxiques pendant 3 à 4 semaines, alors que l'efficience de la plupart des esters phosphoriques ne dépasse pas deux semaines.

La translocation de l'insecticide s'opère le plus souvent de façon élective vers les parties du végétal en voie de croissance (c'est le cas du houblon). On a constaté pourtant sur des vignes franches de pied que l'émigration s'opère aussi des feuilles vers les racines. Généralement l'intoxication s'étend à l'ensemble du végétal, y compris les pousses développées après le traitement et nourries de sève empoisonnée.

Une particularité remarquable des insecticides systémiques est la

spécificité de leur action. Celle-ci est encore imparfaitement déterminée ; elle s'étend pour l'instant à un certain nombre de plantes (telles que vigne, pêcher, houblon, chou, aubergine, tabac, fraisier, rosier, capucine, zinnia, œillet, pois de senteur, lis, chrysanthème, etc.), mais qui ne peut que s'accroître avec l'extension des essais. Il semble que dans chaque cas un dosage optimum soit à préconiser.

Spécifiques, ils le sont aussi quant aux insectes intoxiquées ; si cela réduit leur emploi, cela sauvegarde du moins les insectes entomophages, auxiliaires de la culture.

Les pucerons exercent d'ailleurs des ravages suffisamment étendus pour que leur contrôle représente à lui seul un champ d'action considérable. On entrevoit la répercussion de cette méthode sur la transmission des maladies à virus, dont on sait que certains pucerons sont les principaux vecteurs.

Enfin la manipulation de l'octométhylphosphoramide demande certaines précautions auxquelles les usagers s'habituent depuis l'emploi des insecticides de synthèse. Un nettoyage immédiat au savon de Marseille suffit à inhiber l'action du produit sur la peau éventuellement souillée.

A. Miallet.

(1) Voir « *Le Progrès Agricole et Viticole* », de Montpellier, N° 23 et 24 de 1950. M. Rémy a publié dans le numéro d'octobre 1950 du *Vigneron Champenois* un historique détaillé de cette question, dont nous nous sommes inspiré, et une bibliographie qu'on aura intérêt à consulter.

QUESTIONS DIVERSES

Les tendances modernes en matière de labours de la vigne.

(Démonstrations de Moto-Viticulture des 16 et 17 octobre)

Tant que l'on a utilisé les chevaux comme mode de traction, on a utilisé presque exclusivement les charrues classiques à socs et versoirs. On note de rares et timides essais de culture sans retournement du sol, mais les appareils n'étaient pas encore au point et leur réglage était difficile.

Au début de l'utilisation de la traction mécanique (vers 1920), on a pensé naturellement à adapter derrière les tracteurs des charrues analogues aux charrues à traction animale.

Le tracteur travaillant tout l'interligne en un seul passage, on a construit des charrues polysocs à 4 et 6 socs en déchaussant et à 5 et 7 socs en chaussant.

Cependant, il ne faut pas perdre de vue que la charrue polysocs a de nombreux inconvénients : les corps, pour éviter le bourrage, ne doivent pas être sur la même ligne, ce qui implique un bâti lourd et encombrant et entraîne la nécessité de relever à la verticale si on veut tourner court.

Mais, l'inconvénient le plus grave de la charrue polysocs réside en ce que le réglage d'un des corps réagit sur le réglage des autres corps, surtout dans les modèles où les supports ne sont pas orientables par rapport au bâti ; il faudrait s'orienter de plus en plus vers des charrues dont les corps soient aussi indépendants que possible pour rendre le réglage plus facile.

Mais n'utiliser dans un tracteur que la force de traction, ce n'est se servir que d'une très faible partie des possibilités. (Poids, mouvement rotatif du moteur).

Le poids est utilisé dans les pulvériseurs à disques. N'ayant pas d'angle d'entrure, il faut les charger pour les faire pénétrer dans le sol, d'où l'utilisation des relevages double effet derrière tracteur ; les tracteurs à chenilles sont évidemment seuls utilisables, le fait d'appuyer sur l'outil déchargeant l'arrière du tracteur et pouvant amener le patinage des roues. Ces appareils à disques exigeant moins d'effort de traction pour un travail analogue, leur réglage est facile, et surtout les disques étant disposés sur un même axe, l'ensemble de l'appareil est très court, ce qui facilite les virages.

Le mouvement rotatif du moteur est utilisé pour actionner les houes rotatives. L'idée n'est pas neuve puisque on en avait déjà construit avant 1900, adaptées derrière des locomobile à vapeur.

Mais l'utilisation dans le vignoble des houes rotatives est toute récente. Avec ces machines on peut travailler le sol jusqu'à une profondeur de 25 cm. La terre n'étant pas retournée, il n'est pas certain que le travail ait la même action sur le sol que les labours classiques, mais les houes rotatives travaillant à 8 ou 10 cm. de profondeur font merveille pour effectuer les façons superficielles. La houe rotative étant actionnée par le moteur du tracteur et ayant tendance à le pousser, on ne risque plus le patinage et on peut donc alléger le tracteur, le construire donc plus étroit et plus maniable.

Le travail de la houe rotative est si efficace que l'on peut couper les sarments en tronçons de 4 à 10 cm. de long et les enfouir, et ce n'est pas un des moindre avantages de cette machine que d'éviter le ramassage des sarments.

Nous voyons donc que le tracteur a d'autres possibilités que la traction pure, et si les progrès de la motoculture et de la viticulture en particulier, ont pu paraître si lents c'est que les outils n'étaient pas conçus en fonction du tracteur et n'en utilisaient pas toutes les possibilités. Heureusement depuis quelques années, une évolution se fait dans ce sens, et nous sommes certains que les visiteurs, qui viendront nombreux les 16 et 17 octobre aux démonstrations de Moto-Viticulture du domaine de Lavalette dépendant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, seront vivement intéressés en observant ces nouvelles tendances de la motorisation.

F. DE CHABERT,
Chef de Travaux
à l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier.

Etables patentées

Il y a quarante-cinq ans, nous avions proposé de créer des sociétés de producteurs et consommateurs de lait pour contrôler la propreté des étables, la santé du bétail et la qualité du lait et remettre aux producteurs contrôlés une marque de garantie, au moins provisoire.

Ce projet vient d'être réalisé dans l'Yonne, mais sans le concours des consommateurs. On a donné le nom bizarre d'étables patentées à celles qui sont bien aménagées, tenues propres et dont aucune vache n'a réagi à deux injections de tuberculine faites à six mois d'intervalle.

Les vaches elles-mêmes sont décorées à l'oreille droite d'une bague en aluminium portant d'un côté le numéro du département — comme pour les autos — et la mention « Patente », de l'autre le numéro de patente de l'étable.

Si une vache sort du pré, on peut retrouver ainsi son propriétaire et les vaches non décorées n'ont pas le droit d'entrer dans l'étable.

Il n'est pas question de la richesse du lait.

Le fisc ne tardera pas sans doute à intervenir pour faire payer la patente !

Pierre LARUE.
Ingénieur agronome.

PARTIE OFFICIELLE

Appellations d'origine

Le *Journal Officiel* du 23 avril (p. 8.988 sq.) précise les conditions d'attributions du label « V.D.Q.S. » aux vins bénéficiant des appellations d'origine :

Côtes de Provence ;
Côtes de Toul ;
Mostaganem ;
Vins de l'Orléanais ;
Vins de Moselle.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire internationale de la Vigne et du Vin. — INSTITUT TECHNIQUE DU VIN : 3me démonstration de Motoculture et d'Equipement viticole, Montpellier, 16 et 17 octobre 1951.

1° *Orientation de la démonstration.* — Cette démonstration est uniquement consacrée à la vigne. Seuls les matériels pouvant être utilisés pour la culture de la vigne seront présentés (1). Par contre, nous aimerions présenter l'ensemble des appareils pouvant rendre des services pour la culture de la vigne et la production du vin, depuis le défoncement jusqu'aux appareils de vinification. Ces machines seront classées en dix sections énoncées ci-dessous.

2° *Conditions d'admission.* — La participation à cette démonstration est absolument gratuite. Les seules conditions sont les suivantes :

Adresser au Secrétariat de la démonstration, 18, avenue Frédéric-Mistral, à Montpellier :

a) Demande d'inscription de principe avant le 1er septembre 1951.

b) La liste exacte du matériel présenté avec les caractéristiques avant le 1er octobre 1951.

Seuls les exposants ayant donné une adhésion de principe recevront les bulletins d'information suivants, et les dernières instructions indispensables.

Les commissaires généraux se réservent le droit de refuser tout matériel qui sera présenté la veille de la démonstration sans avoir été inscrit avant le 1er octobre 1951.

3° *Lieu exact de la démonstration.* — La démonstration aura lieu au Domaine de Lavalette, dépendance de l'Ecole d'Agriculture, situé aux portes de Montpellier, sur la route de Mende.

Ce domaine, de 372 hectares, comprend plus de 100 hectares de vignes ; la démonstration en occupant plus d'une soixantaine. Les vignes sont plantées à 1 m. 50 et 2 m. d'écartement. Les appareils destinés aux vignes plantées à 2 m. 50 pourront évoluer dans un plantier.

4° *Sections de démonstration.*

1. — Travaux de défoncement et nivellement.
2. — Travaux de culture.
3. — Arrosage.
4. — Traitements terrestres et aériens.
5. — Lutte contre les agents atmosphériques.
6. — Transports.
7. — Vinification.
8. — Machines à greffer.
9. — Rétrospective.
10. — Machines nouvelles.

5° *Présentation du matériel.* — De façon à maintenir l'intérêt de la visite, les matériels devront être présentés en un seul exemplaire. Toutefois, les tracteurs équipés d'outils différents pourront être présentés plusieurs fois et dans des secteurs différents.

L'emplacement réservé à chaque tracteur sera réduit, pour éviter de trop grands déplacements aux visiteurs (environ une dizaine ou une quinzaine de rangées).

6° *Conférences.* — Une salle de Conférence et de Cinéma est organisée au Centre de la Démonstration. Les exposants ou toutes Associations peuvent se réserver la salle, après accord avec les commissaires généraux, pour organiser une conférence ou tout autre manifestation ayant pour l'objet la vulgarisation du machinisme agricole. Cette autorisation comportera inscription au programme.

7° *Cinéma.* — Entre ces conférences, un cinéma (16 mm. parlant) projettera de façon continue des films sur la motorisation agricole, que les exposants voudront bien nous confier. Le programme sera affiché à la

porte de la salle et inséré dans le catalogue. Seuls les films adressés avant le 5 octobre pourront être projetés.

8° *Librairie.* — Une librairie sera organisée dans le Commissariat général. Des livres ou brochures sur la motoculture pourront être distribués gratuitement ou vendus au prix indiqué par les fournisseurs. La démonstration ne prendra aucun bénéfice, mais ne répondra pas des ouvrages qui pourraient être détériorés, volés ou perdus. Seules les revues spécialisées en machinisme agricole pourront être vendus. Certaines préparent dès maintenant un numéro spécial.

9° *Publicité* — Aucune publicité ne sera admise sur le terrain de la démonstration. Les emplacements porteront un seul panneau, qui sera placé par les soins des organisateurs et indiquant le nom du constructeur. Prière d'indiquer la raison sociale ou le nom que les exposants désirent voir inscrit sur cette pancarte.

La publicité pourra être faite par l'intermédiaire du catalogue.

10° *Catalogue.* — Chaque matériel présenté aura ses caractéristiques résumées en quelques lignes sur le catalogue distribué à tout visiteur.

L'an passé, ce catalogue a été gardé avec beaucoup de soin et constitue un annuaire de matériel vigneron.

Notre confrère « *Le Paysan du Midi* », 22, rue de Verdun, à Montpellier, qui se charge de l'édition de ce catalogue, a l'intention de faire, cette année, un effort encore plus considérable pour son impression. Nous vous demandons, en conséquence, de bien vouloir accepter d'une façon favorable la demande de publicité qu'il ne manquera pas de vous adresser prochainement.

11° *Vin d'honneur.* — A l'issue de la démonstration, un Vin d'Honneur sera offert par les organisations viticoles de la région, à tous les exposants.

12° *Service postal.* — Un service postal sera organisé sur les lieux de la démonstration qui permettra aux exposants de réaliser la plupart des opérations postales (lettres, téléphone, télégramme, mandat, timbres, etc...).

En particulier, 3 ou 4 postes de téléphone, disséminés sur les lieux de la démonstration, permettront aux exposants de garder le contact avec leurs usines, au tarif postal habituel.

Numéro d'appel : 71-47.

13° *Accès.* — Un sens unique sera institué : prière de le respecter.

Plusieurs parcs autos seront organisés sur le terrain de la démonstration et nous demandons aux exposants de bien vouloir les utiliser pour qu'aucun véhicule ne stationne sur le terrain les 16 et 17 octobre.

Un service d'autocars réunira d'une façon permanente la gare et la foire de Montpellier à la démonstration.

Un service sera prévu également pour lier l'aéroport de Fréjorgues à la démonstration.

14° *Liaisons et transports.* — Dans plusieurs secteurs, un poste émetteur-récepteur radio permettra aux exposants et aux personnalités de rester en liaison permanente avec le Commissariat général ou le Central téléphonique.

TRANSPORT A L'INTERIEUR DE LA DEMONSTRATION.

Des omnibus seront organisés à l'intérieur de la démonstration, les visiteurs et les constructeurs pourront les utiliser. Le transport sera gratuit.

Le bulletin suivant donnera des indications plus détaillées qui seront complétées par une réunion d'information qui aura lieu à Montpellier, dans la semaine précédant la démonstration.

—•—

L'Office international du Vin. — *L'Office international du Vin* tiendra sa XXXIme Session officielle plénière du 10 au 22 septembre 1951, à Madrid, Lisbonne et Porto.

L'ordre du jour des travaux de cette Session comprend notamment :

La réunion préparatoire des Commissions chargées de l'étude des questions relatives à l'ampélographie internationale.

L'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins et la définition internationale des vins spéciaux.

La détermination des prix de revient en viticulture.

La situation de la viticulture dans le monde.

La coopération scientifique et technique en matière d'œnologie.

L'édition d'un Atlas universel de la Vigne et du Vin.

L'examen des travaux des Commissions et enfin la préparation du VIIme Congrès International de la Vigne et du Vin, feront l'objet des délibérations du Comité de l'O.I.V.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (18) 9 à 11°, 270 à 285 ; 10°5 à 12°, 280 à 310 ; Corbières 11 à 12°, 290 à 320. — Lézignan-Corbières (22), 9°5 à 10°5, 265 à 280 ; Corbières-Minervois 11 à 12°, 290 à 320. — Narbonne (30), 9°5 260 à 270 ; 10 à 10°5, 270 à 280 ; 11 à 11°5, 290 à 300 ; 12°, 320 à 325 ; 13°, 330 ; Corbières 11 à 11°5, 290 à 300 ; 12 à 13°, 320 à 350.

Bouches-du-Rhône. — Arles (25), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (3), 10° normalement constitués : 288 le degré hecto ; 8°5 à 10°, 275 à 290 ; 10 à 11°5, 280 à 305 ; 11°5 à 13°, 310 à 345.

Gironde. — Le degré tonneau, blancs secs, 11°, 2.500 ; 11°5, 2.600 ; 12°, 2.700.

Hérault. — Béziers (31), 9 à 11°, 270 à 295 ; 10° cotation spéciale, 282. — Montpellier (1), 9°5 à 11°, 268 à 300 ; 11°5, 310 ; 10° cotation spéciale, 284. — Sète (29), vins de pays 9°5 à 11°, 272 à 300 ; vins d'algérie, Oran, 12 à 12°9, 450 à 470 ; 13 à 13°9, 470 à 500 ; 14 degrés et plus 500.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (25), 8°5 à 9°5, 260 à 270 ; 9°5 à 10°5, 270 à 275 ; 11°, 280 ; 12°, 300 ; 13°, 320 à 330.

Var. — Brignoles (25), 10°5 à 11°5, 290 à 310.

Vaucluse. — Avignon (1), consommation courante 10°5 à 11°, 290 à 305 ; Vin de café 11°5 à 12°, 380 à 120 ; Côtes du Rhône 12° et au-dessus, 420 à 500.

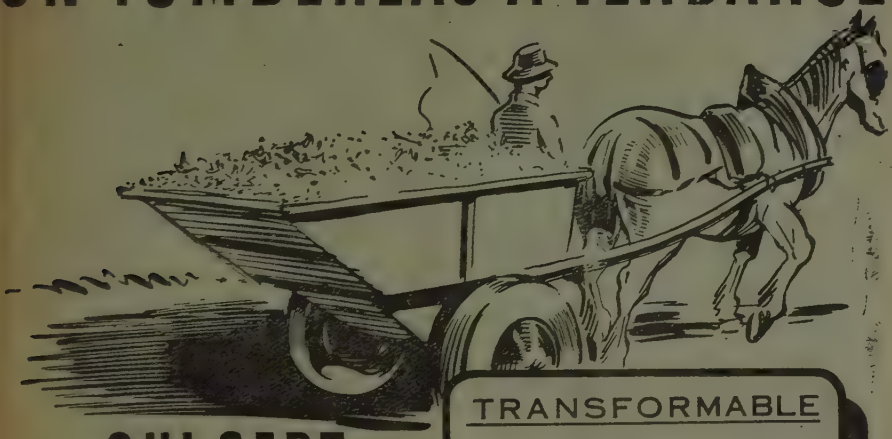
ALGÉRIE. — Alger (29), 11 à 11°5, 325 à 330 ; 12°, 360 ; sur souches les trois premiers dixièmes 11°, 320 ; 12°, 330 — Mostaganem, Récolte 1950 : Les vins libres rouges de 12 à 13 degrés vont de 390 à 410 fr. ; les 14 à 15 degrés vont de 420 à 460 fr. Les vins sur souches de la première tranche vont de 365 à 375 fr. et sur la totalité de la récolte avec les charges aucompte des acheteurs on a côté de 300 à 330 fr. — Oran (29), 12°, 400 ; 13°, 410 à 415 ; Mascara 14°, 435 à 440 sur souches les trois premiers dixièmes, 360 ; cinq premiers dixièmes 350.

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 26 AOUT AU 1er SEPTEMBRE 1951

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	19	11	6	20	10	2	19	15	27	2	14	11	22	13	3	20	13	13	19	10	14
ANGERS	18	14	3	20	12	1	20	16	4	25	16	P	24	14	1	21	13	10	20	10	1
COGNAC	19	10	»	22	10	6	21	12	2	28	17	»	26	18	P	23	14	P	22	13	P
BORDEAUX	21	10	»	21	12	1	22	11	1	30	17	»	27	18	»	23	14	5	21	11	1
TOURS	18	11	»	20	12	1	20	14	8	26	15	10	24	15	»	22	11	P	20	10	5
NEVERS	16	5	P	22	12	1	20	13	P	29	14	»	28	17	»	22	12	2	20	7	4
AGEN	21	9	»	23	16	P	24	12	»	28	16	»	28	17	»	25	13	6	21	9	2
CLERMOND-FERRAND	18	10	1	24	13	P	22	12	»	30	17	»	30	17	»	27	14	15	22	8	»
MONTÉLIMAR	23	14	»	26	14	»	27	11	»	28	17	»	30	18	»	29	17	23	23	12	36
TOULOUSE	20	11	P	24	16	»	24	11	»	26	18	»	28	20	»	26	13	»	23	9	1
CARCASSONNE	20	11	1	27	16	»	24	10	»	25	20	»	27	20	»	27	14	»	24	10	P
PERPIGNAN	23	16	P	26	18	»	25	14	»	26	19	»	27	19	»	28	16	»	27	14	»
MONTPELLIER	26	15	»	24	15	»	28	12	»	25	20	»	25	21	»	25	20	P	27	14	»
REIMS	20	10	»	20	13	1	19	15	P	26	14	P	26	15	2	24	9	4	18	9	3
STRASBOURG	22	14	3	24	15	P	22	14	»	27	12	»	30	13	»	31	16	1	19	12	4
DIJON	20	12	»	23	13	3	22	11	P	26	12	»	28	15	»	28	14	20	20	10	4
LYON	20	13	»	25	15	9	25	11	P	27	20	»	30	20	»	30	16	12	22	12	5
GRENOBLE	21	15	»	24	15	P	23	10	2	29	13	»	28	13	»	32	16	»	19	11	34
MARSEILLE	27	15	»	26	17	»	28	13	»	26	21	»	32	17	»	31	21	»	27	17	6
NICE	26	19	»	25	16	»	26	16	»	26	19	»	27	17	»	27	18	»	26	17	P
AJACCIO	27	15	»	26	13	»	27	15	»	27	16	»	33	20	»	31	20	»	28	15	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

UN TOMBEREAU A VENDANGE



QUI SERT TOUTE L'ANNÉE

LA BENNE AMOVIBLE EST INTERCHANGEABLE SUR LE CHASSIS STANDARD, AVEC DIVERS EQUIPEMENTS AGRICOLES - TRACTION ANIMALE OU MÉCANIQUE.

5 MODÈLES

TRANSFORMABLE EN

AFFUT PORTE-TONNEAU

TOMBEREAU AGRICOLE

CHARRETTE FOURRAGÈRE

EN QUELQUES MINUTES ET SANS EFFORT

DEMANDEZ DOCUMENTATION "D·5" A

C.CHARLET

OULLINS (RHONE) TÉL : LYON 130-51

MM. PLAZOL & JAMME, 11, rue Maguelone, MONTPELLIER.
TOUPY SONNIER, 16, avenue Maréchal-Joffre, BÉZIERS.
ARNAUD, 36, boulevard Jean-Jaurès, CARCASSONNE.
CHARDOUNAUD, 10, boulevard des Arènes, NIMES.
MOULIAS, rue Verrerie, ARLES-sur-RHONE.

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : BERGERAC (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845

MATERIEL VINICOLE

Les plus hautes références

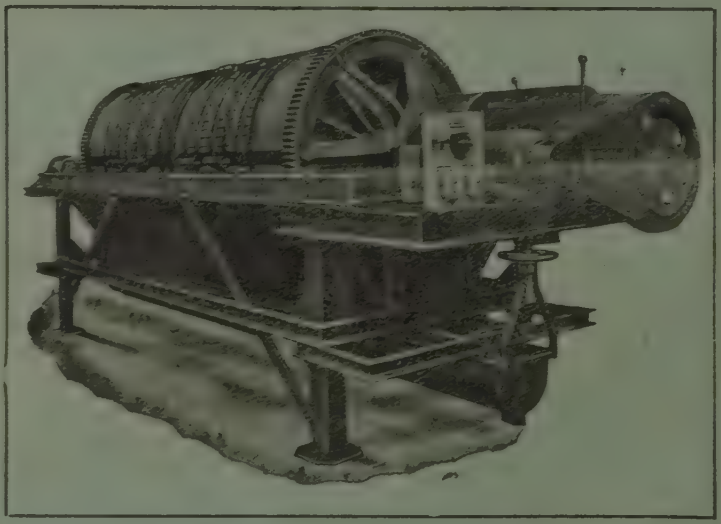
PRESSES HORIZONTALES

A EMIETTAGE AUTOMATIQUE

7 MODÈLES

répondant aux besoins de la plus petite exploitation
aux plus importantes

COOPÉRATIVES



UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE

AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Ets F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph. 312

VENDANGES 1951

Les meilleurs vins sont obtenus
par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs

ou le **BISULFITE DE POTASSE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

- **ALBIGÈNE**
- **VÉGÉTAX**

  } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

- **PHOSPHATES COMPLETS** (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE" Breveté S.G.D.G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES

SERRADO

4 TYPES

131 — 231 — 331 — S. 48

Etablissements **SERRADO** - Sté A. R. L.

Fondés en 1825. — **St-THIBÉRY** (Hérault)

LE CHANTEJOT

SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLÉE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour **VITICULTURE**

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets **SIRAGA**, Constructeur — **CHATEAUROUX** (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

ALGER ORAN

POUR AFRIQUE DU NORD

CONTRE

TOUS INSECTES...

... UTILISEZ

RHODIATOX

SULPHOS (Ester Thiophosphorique)

SPÉCIALITÉS RHÔNE-POULENC PRODUITS MINÉRAUX

Demandez notice à **RHONE-POULENC**, 21, rue Jean-Goujon, PARIS-8e

Dépositaire régional : **PUGI**, 5, allées Paul-Riquet, BÉZIERS

EN VENTE DANS TOUTES LES BONNES MAISONS ET COOPÉRATIVES

N'attendez pas au dernier jour

Retenez dès aujourd'hui à la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

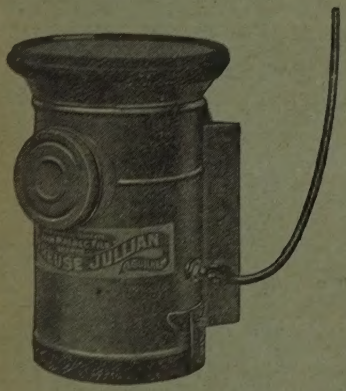
Vos Semences d'Automne :

BLE Docteur MAZET
BLE ETOILE de CHOISY
ESCOURGEON HATIF de GRIGNON
AVOINE ROUGE d'ALGERIE
AVOINE d'HIVER du PRIEURE
AVOINE La GAILLARDE
VESCE de CERDAGNE

Sélection..,

Reproduction...

Coopérative Agricole Lauragaise à CASTELNAUDARY (Aude)



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

7, Rue de Logelbach. - PARIS (17e)

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES

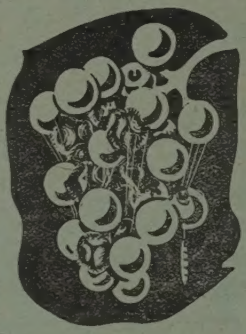
OXYCHLORURES DE CUIVRE

NICOTINE

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

Usine
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46



Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

OENOCIANINE FORNACIARI

Colorant naturel extrait du raisin Rouge et Blanc — liquide et en poudre pour la coloration de Vin, Vinaigre, Marmelade, Sirop, Liqueur, etc...

Moût concentré de raisin rouge et blanc à 35° Baumé

DR. ING. ALDO FORNACIARI FU RICCARDO
Siège : MILAN, rue Arona, 16 (Italie)

Production — Exportation

AGRICULTEURS

CHASSE-LAPINS

N'attendez pas que les lapins dévorent vos cultures

LE "CHASSE-LAPINS"

les protègera

Adressez votre commande à

« CHASSE-LAPINS », Ets STICKER
VILLENEUVE-LES-AVIGNON (Gard)

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

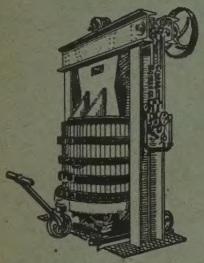
VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

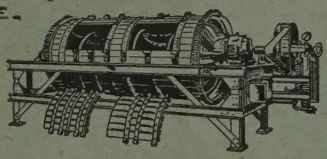
Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

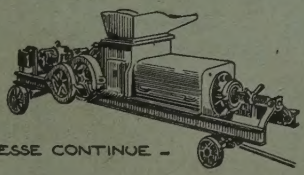
Une rente servie gratuitement...



- PRESSE HYDRAULIQUE - "TITAN"



- PRESSE HYDRAULIQUE A REBÊCHAGE AUTOMATIQUE -



- GROUPE MOTO PRESSE CONTINUE -

par les **PRESSOIRS COLIN**

27 Rue J.J. Rousseau - Montreuil/s/bois. Seine.

- Telephone : AVRon 25-15 & 16 -

---

grâce à : Totalité des jus extraits..
Qualité des jus obtenus..
Facilité de la vinification..

Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture

LES USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

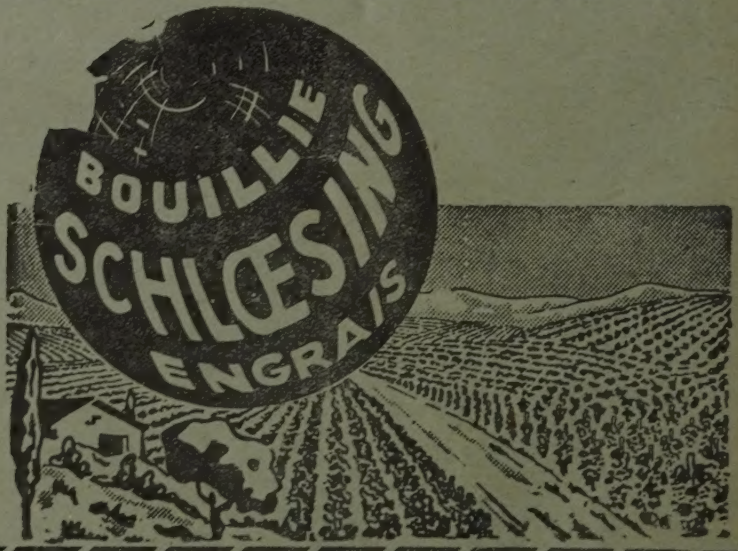
VOUS CONSEILLENT

Contre le Mildiou : LA BOUILLIE SCHLŒSING
LA CUPROSTÉATITE
LE SOUFRE MAJOR

Contre l'Oïdium : LE SOUPOR, LE SCHLOSOUFRE
(SOUFRE MOUILLABLE)

Contre pucerons, chenilles, etc. : L'OLENIC, LE SOUPRENIC,
LE PARASITOX, LE SCHLODETE 50 (D.D.T.).

ET POUR TOUTES CULTURES LEURS
SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS



Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.